



Liceul Tehnologic Nr.1 Câmpulung Moldovenesc

SC PRO TITIN SA Câmpulung Moldovenesc

Colegiul „Alexandru cel Bun” Gura Humorului

**PROGRAMUL DE EDUCAȚIE, BURSE, UCENICIE ȘI ANTREPRENORIATUL TINERILOR ÎN ROMÂNIA
FINANȚAT PRIN GRANTURILE SEE 2014-2021**



PROIECT EDUCATIV EXTRAȘCOLAR

ȘCOALĂ DE VARĂ „Ospătar în devenire”

Directori:

Prof. Hulubeac Angela Elena

Giosan Cosmin-Constantin

Prof. Ursaciuc Mihaela

Coordonatorii activităților din proiect:

Prof. Onuțu Elena Simfonia

Prof. Burcă Carmen

Prof. Scripcă Denisa

Prof. Negură Leontina

Prof. Tudurean Nicoleta

Prof. Băieșu Marius

Prof. Sabău Lupaș Oana Diana

Giosan Caterina-reprezentant Ag. Economic

„Ospătar în devenire”

PROIECT EDUCATIV EXTRAȘCOLAR

1.: Parteneri

Liceul Tehnologic Nr.1 Câmpulung Moldovenesc
Agent Economic-SC PRO TITIN SA Câmpulung Moldovenesc
Colegiul „Alexandru cel Bun” Gura Humorului

2. Coordonatorii activităților din proiect:

Prof.Burcă Carmen-Liceul Tehnologic nr.1 Câmpulung Moldovenesc
Prof.Scripcă Denisa- Liceul Tehnologic nr.1 Câmpulung Moldovenesc
Prof. Tudorean Nicoleta-Liceul Tehnologic nr.1 Câmpulung Moldovenesc
Prof. Onuțu Elena Simfonia-Liceul Tehnologic nr.1 Câmpulung Moldovenesc /CAB Gura Humorului
Prof Prof.Băieșu Mariușiși Prof.Sabău Lupaș Oana Diana-Colegiul„Alexandru cel Bun Gura Humorului
Reprezentant Ag.Economic- Giosan Caterina SC PRO TITIN SA Câmpulung Moldovenesc

3. ARGUMENTAREA PROIECTULUI:

Proiectului educativ Școală de vară ” **Ospătar în devenire**” este justificat de necesitatea susținerii unor activități orientate spre dezvoltarea orizontului elevilor de școală profesională,calificarea Ospătar(Chelner),Vânzător în unități de alimentație publică în care aceștia își formează competențele cheie și pe cele specializate în domeniul pregătirii de bază – Alimentație Publică și Turism.

Calitatea procesului instructiv educativ în domeniul servicii – turism la cele două unități școlare este reflectată și în aplicarea cunoștințelor de specialitate, în afara orelor prevăzute în programul școlar, prin organizarea unor proiecte de tip aplicativ în cadrul cărora cunoștințele și abilitățile elevilor să fie aplicate cu responsabilitate în activități specifice împreună cu agenți economici.

Completarea procesului didactic curricular cu activități în care elevii învață să aplice cunoștințele acumulate în mediul real reprezintă un deziderat care asigură legătura școlii cu viața reală și dezvoltarea de abilități și atitudini necesare unei bune inserții socio-profesionale a absolvenților noștri.

Dezvoltarea personală a elevului este finalizată prin demonstrarea capacității de a demonstra competențe specifice domeniului, a creșterii capacității de relaționare și comunicare în mediul creat prin activitățile proiectului.

4. DOMENIUL ȘI TIPUL DE EDUCAȚIE ÎN CARE SE ÎNCADREAZĂ:

Proiectul educativ Școală de vară ” **Ospătar în devenire**” urmărește, prin activitățile desfășurate cu elevii, să contribuie la formarea pentru aceștia a următoarelor tipuri de educație:

- ⊗ **Educație formală:** formarea comportamentului în mediul de activitate.
- ⊗ **Educație informală:** stabilirea tipului de activități în cadrul proiectului.
- ⊗ **Educație pentru dezvoltarea personală:** comunicare și relaționare, dezvoltarea capacității de a lucra în echipă.
- ⊗ **Educația pentru cultură:** cunoașterea specificului gastronomic al localităților din care provin elevii grupului țintă și a minorităților din zonele înconjurătoare.
- ⊗ **Educația ecologică privind protecția mediului înconjurător:** formarea unui comportament ecologic și cunoașterea normelor de dezvoltare durabilă în turism.

5. TIPUL DE PROIECT:

Școală de vară " Ospătar în devenire" - Educativ

6. SCOPUL PROIECTULUI:

Obiectivul principal al proiectului educativ **Școală de vară " Ospătar în devenire"** îl constituie dezvoltarea personală și dezvoltarea unui set de competențe cheie și competențe profesionale ale elevilor din grupul țintă.

7. OBIECTIVE:

- ⊗ Dezvoltarea spiritului de inițiativă al elevilor
- ⊗ Valorificarea valențelor creative ale elevilor
- ⊗ Dezvoltarea capacității de prelucrare a informației de specialitate în domeniul turismului și alimentației publice
- ⊗ Dezvoltarea capacității de comunicare și relaționare ale elevilor
- ⊗ Identificarea șanselor de angajare ale elevilor în domeniul alimentației publice
- ⊗ Dezvoltarea deprinderilor elevilor de a lucra în echipă
- ⊗ Dezvoltarea adaptabilității elevilor în medii diferite
- ⊗ Cunoașterea caracterului intercultural a preparatelor culinare din Bucovina și metodele de servire ale acestora

8. GRUPUL ÎNTĂ:

ELEVI : Proiectul educativ Școală de vară " **Ospătar în devenire**" se adresează unui număr de 30 elevi din învățământul profesional Nivel 3/Calificarea :Ospătar(Chelner),Vânzător în unități de alimentație publică

- 1.Liceul Tehnologic Nr.1 Câmpulung Moldovenesc
3. Colegiul „Alexandru cel Bun” Gura Humorului

PROFESORI: Activitățile cuprinse în proiectul educativ Școală de vară " **Ospătar în devenire** îndrumate de către profesorii de specialitate care au beneficiat de activități de formare pentru profesori VET și tutori de parcativă de tip job shadowing în cadrul proiectului,„Experiențe Europene de învățare în domeniul tehnic” **PROGRAMUL DE EDUCAȚIE, BURSE, UCENICIE ȘI ANTREPRENORIATUL TINERILOR ÎN ROMÂNIA/Mobilitate în Portugalia** din Liceul Tehnologic nr.1 , aceștia având calitatea de membri în derularea proiectului și profesorii de la Colegiul „Alexandru cel Bun Gura Humorului ,care vor avea calitatea de însoțitor elevi.

9. DURATA:

Proiectul educativ extracurricular include activități care se desfășoară conform calendarului pe parcursul derulării proiectului.

10. PARTENERI:

-Bucovina Grand Salon

11. RELEVANȚA PROIECTULUI:

Proiectul educativ *Școală de vară "Ospătar în devenire"* se adresează elevilor ,agentului economic cât și cadrelor didactice ale instituțiilor școlare implicate în proiect.

Prin desfășurarea activităților propuse se are în vedere formarea și valorificarea competențelor cheie și a competențelor profesionale /școală profesională, specifice nivelului 3 de studiu,calificarea Ospătar(Chelner),Vânzător în unitățile de alimentație publică

12. RESURSE:

UMANE: elevii claselor a IX-a, și a X-a și a XI-a ,Învățământ Profesional, profesorii de specialitate participanți ai mobilității din proiectul „Experiențe Europene de Învățarea în Învățământul Tehnic” în Portugalia ,reprezentanții agentului economic care au beneficiat de aceeași mobilitate și profesorii însoțitori de la școala parteneră , membră în proiect.

MATERIALE: Desfășurarea activităților cuprinse în proiectul educativ *Școală de vară "Ospătar în devenire"* implică utilizarea activitățile de job-shadowing realizate în Portugalia, care duc la îmbunătățirea experienței practice a participanților prin familiarizarea cu lecții de bune practici

De asemenea sunt necesare spații amenajate (saloane de servire,săli de evenimente) pentru realizarea activităților practice de amenajare si servire.

AȘTEPTĂRI: colaborarea și cooperarea celor implicați în activitățile proiectului educativ *Școală de vară "Ospătar în devenire"*

13. DISEMINAREA INFORMAȚIEI:

Proiectul educativ *Școală de vară "Ospătar în devenire"* va fi făcut cunoscut prin următoarele:

- ⊗ Publicarea video și foto a aspectelor activităților din proiect pe site-ul școlilor implicate și a agentului economic.
- ⊗ Publicarea pe pagina de social media a proiectului
- ⊗ Printarea unor fotografii reprezentative pentru activitățile desfășurate activităților și expunerea acestora în spațiul liceului și agentului economic.

14. CALENDARUL ACTIVITĂȚILOR: Proiectul educativ *Școală de vară "Ospătar în devenire"*

Nr crt	Titlul activității	Coordonator	Data	Locația	Nr . participanți			Obs.
					Profesori	Elevi	Reprez.Agent Economic SC PRO TITIN SA	
1.	Activități pregătitoare	Coordonatorul proiectului pe fiecare unitate	22 Iunie 2023	Liceul Tehnologic Nr.1 Câmpulung Moldovenesc	5	30	3	
2.	Prezentarea școlilor partenere	Coordonatorul proiectului pe fiecare unitate	23 Iunie 2023	Liceul Tehnologic Nr.1 Câmpulung Moldovenesc	5	30	3	
3.	Participarea la Festivalul de artă culinară-activități de promovare a proiectului în comunitate	Coordonatorii proiectului	23 Iunie 2023	SC PROTITIN S.A	4	30	3	
4.	„Arta Servitului” Prezentarea unui material video„Planurile mele de viitor”realizarea de materiale electronice în lb engleză	Prof.Onuțu Elena Prof. Tudurean Nicoleta	26 Iunie 2023	Sala festivități	5	30	3	
5.	Reguli de etică și protocol în servire	Prof. Burcă Carmen	27 Iunie2023	Sala festivități	6	30	-	
6.	Activitate practică-Pregătirea Salonului în vederea primirii consumatorilor	Toți profesorii VET	28 Iunie2023	Restaurant Bucovina	6	30	1	
5.	„Servim la nuntă! Activitatea de servire în cadrul unui eveniment	Toți profesorii VET	29 Iunie 2023	Bucovina Grand Salon	6	30	1	
6.	Tehnici de debarasare practicate în salonul de servire realizarea unei game variate de cocktail-uri specifice sezonului estival	Toți profesorii VET	30 Iunie 2023	Bucovina Grand Salon	6	30	3	

7.	Întâlnirea de încheiere a proiectului	Toți coordonatorii proiectului	30 Iulie 2023	Liceul Tehnologic Nr.1C. Moldovenesc	6	30	2	
----	---------------------------------------	--------------------------------	---------------	--------------------------------------	---	----	---	--

15. DESCRIEREA ACTIVITĂȚILOR:

Proiectul educativ *Școală de vară "Ospătar în devenire"* cuprinde următoarele activități:

1. Activități pregătitoare

- ♥ Inițierea parteneriatului
- ♥ Construirea echipelor
- ♥ Organizarea echipelor
- ♥ Stabilirea activităților
- ♥ Stabilirea programului

2. Prezentarea școlilor partenere în proiect

- ♥ Prezentarea ofertelor educaționale ale celor 2 instituții școlare
- ♥ Prezentarea ofertei de locuri de muncă la SC PRO TITIN SA

3. Participarea la Festivalul de artă culinară, organizat de partenerul economic Bucovina Grand Salon-SC PRO TITIN S.A. Atelier de bune practici în bucătărie cu chef Scărlătescu- invitat special al evenimentului

4. „Arta Servitului” Prezentarea unui material video:

- ♥ identificarea sistemelor de servire practicate în restaurante
- ♥ Planurile mele de viitor-realizarea de materiale vizuale, colaje, postere electronice cu planurile de viitor ale elevilor participanți

5. „Reguli de etică și protocol în servire”

- ♥ stabilirea ținutei vestimentare a ospatarului
- ♥ realizarea echipelor de lucru

6. „Servim la nuntă” Activitatea de servire în cadrul unui eveniment

Activitate pe echipe care are ca scop familiarizarea elevilor cu activitatea de servire la un eveniment.

7. Ateliere culinare cu rețete specifice zonei, Tehnici de debarasare practicate în salonul de servire și realizarea unei game variate de cocktail-uri specifice sezonului estival

- ♥ identificarea metodelor de debarasare a obiectelor de servire după un eveniment cu un număr mare de persoane și realizarea de băuturi răcoritoare non alcoolice, cocktail-uri

8. Întâlnirea de încheiere a proiectului

Activitate comună, derulată la Liceul Tehnologic Nr.1 Câmpulung Moldovenesc

19. ECHIPA DE PROIECT:

Nr crt	Echipa de proiect	Licel Tehnologic Nr.1 Câmpulung Moldovenesc	SC PRO TITIN SA	Colegiul „Al. Cel Bun” Gura Humorului
1	Coordonatori de activități	Burcă Carmen Scripcă Denisa Tudorean Nicoleta Onuțu Elena Simfonia	Giosan Cosmin Constantin Giosan Mircea Giosan Valentin	

2	Membri			Băieșu Marius Sabău Lupaș Oana Diana
3	Elevi:			
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				

